

Das *H*ostellerie-Menü „*F*rühling“

Unsere aktuelle Menü-Empfehlung vom Küchenchef:

Zunächst als aromatische *V*orspeise:

Riesengarnelen im Kartoffelmantel
Kräutersalat | grüne Spargelspitzen | Trüffel

Als feines *S*üppchen

Spargelrahmsüppchen
Schollenfilet | Croûtons

Als schmackhafter *F*ischgang:

Souffliertes Zanderfilet im Reisblatt
Spargelragout | Erbsencreme | Champagnersoße

Ein kleiner Erfrischungsgruß

Als raffiniertes *H*auptgericht:

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste
Kartoffelbaumkuchen | Speckbohnen

Und abschließend eines unserer wunderbaren *D*esserts:

Früchte-Quarksouffle´
Rhabarberkompott | Erdbeeren | Vanilleparfait

Der Preis Ihres Menüs ergibt sich aus den von Ihnen gewählten Einzelgerichten „Menüpreis“.

Saarland*



Saarland*

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

*V*orspeisen

Riesengarnelen im Kartoffelmantel

Kräutersalat | grüne Spargelspitzen | Trüffel

22,- nur Menüpreis

Geflügelteigtasche

Kohlrabiragout | Bärlauchpesto | Parmesanspäne

22,- nur Menüpreis

Leicht geräuchertes Flachwelsfilet

provençalisches Gemüse | Salatbouquet

18,- nur Menüpreis

*V*egetarisch

Bärlauch-Tarteletts mit karamellisierten Haselnüssen

Grüne Spargelspitzen | Granatapfelperlen

18,- nur Menüpreis

*S*uppen

Tafelspitz-Essenz

Grießnockerl | Kräuterroulade

10,-
Menüpreis: **8,-**

Spargel-Erbsencremesüppchen

Schollenfilet | Croûtons

14,-
Menüpreis: **12,-**

*H*auptspeisen

Fisch

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten

Tomatenfondue | Champagnersoße | Nudelnest

30,-

Menüpreis: **22,-**

Dreierlei aus See und Meer:

Scampi | Doradenfilet | Jakobsmuschel

Spargelragout | Nudelnest

32,-

Menüpreis: **24,-**

Fleisch

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste

Kartoffelbaumkuchen | Speckbohnen

34,-

Menüpreis: **26,-**

Souvide gegarte Poulardenkeule

Estragon-Quarkstrudel | Sherrysoße

Spargelquiche

30,-

Parmesan-Mandelschnitzel vom Kalbsrücken

Bandnudeln | Tomatenfondue

30,-

Rinderfiletsteak mit Bärlauchkruste

Morchelrahm | Spargelquiche

32,-

Menüpreis: **24,-**

Und hier eine der traditionsreichen Spezialitäten der Hostellerie:

Ochsenbäckchen im Wurzelsud gegart

Meerrettichsoße | hausgemachte Nudeln

Pflaumen | Marktgemüse

32,-

Menüpreis: **24,-**

*V*egetarischer Hauptgang

Gefüllte Zucchini Schiffchen

Hirtenkäse | Erbsenpüree

22,-

Menüpreis: **20,-**



Früchte-Quark Soufflé

Rhabarberkompott | Erdbeeren | Vanilleparfait

12,-

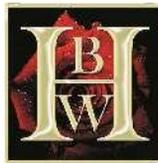
Ziegenkäse im Kartoffelmantel

Löwenzahnsalat | Basilikumtomaten

12,-

*Die Hostellerie Bacher-Wögerbauer:
Hier genieße ich!*

Saarland*



Saarland*

Auf Anfrage überreichen wir Ihnen gerne die Allergenliste
zur aktuellen Speisekarte

„Herzhaft & Hausgemacht“

Die Hostellerie-Schmankerl-Karte unter der Woche

Liebe Gäste,

zusätzlich zu unserer regulären feinen Speisekarte bietet Ihnen unsere Küche leckere und frisch zubereitete einfachere Gerichte zum günstigen Preis. Von der Hostellerie-Schmankerl-Karte können Sie von Dienstag bis Freitag zwischen 17.30 und 20.30 Uhr (letzte Bestellannahme) bestellen. Hier die aktuellen Gerichte:

- | | |
|---|------|
| ❖ Tagessuppe | 7,- |
| ❖ Schinkennudeln mit kleinem Salatteller | 18,- |
| ❖ Pariser „Schnitzel“
Petersilienkartoffeln kleiner Salat | 18,- |
| ❖ Hackfleischbällchen in Rahmsoße
Kartoffelpüree Röstzwiebeln | 20,- |
| ❖ Fischfilet unter der Bärlauchkruste
Spargel-Erbesenragout Petersilienkartoffeln | 20,- |
| ❖ Zart gegarte Würfel vom Jungbullen
Estragon-Sherrysoße Bandnudeln Gemüse | 20,- |
| ❖ Cordon Rouge
Bratkartoffeln kleiner Salat | 18,- |
| ❖ Pfeffersteak
Pfefferrahmsoße Spätzle Gemüse | 18,- |
| ❖ Spargelquiche
frittierter Rucola Salatteller | 16,- |

Wir wünschen einen guten Appetit!

Saarland*



Saarland*